

Hellas Lazarus

*Preparado semi completo para la elaboración de
pan con semillas y maíz*

Hellas Lazarus

*Preparado semi completo para la elaboración de
pan con semillas y maíz*



características

- Se puede aplicar en pan y/o bollería
- Confiere al pan excelente sabor y aroma, característicos de los panes con semillas y maíz
- Excelente estructura de la miga y corteza crujiente.
- Muy buen volumen
- Gran regularidad y alta rentabilidad.
- Apto tanto para procesos artesanales como para procesos con alto grado de mecanización.



Hellas Lazarus

modo de empleo

50%

Harina	5 kg
Levadura fresca	0,3 kg
HELLAS LAZARUS	5 kg
Agua	5 - 5,5 l

Mezclar la harina con el preparado y añadir los demás ingredientes.



Panecillo con Maíz

Amasar. Pesar piezas de 120 grs. Bolear. Reposo en bola 30'. Volver a bolear. Fermentar sobre tela o madera enharinada 45'. Girar las piezas y hornear con vapor medio a una temperatura +/- 240 preferiblemente en horno de suela.

Torta con Maíz

Amasar. Pesar piezas de 250 grs. Bolear. Reposo en bola 45'. Aplanar marcando con los dedos. Fermentar 30'. Aplicar aceite de oliva y sal gruesa y comino al gusto. Hornear con vapor medio a una temperatura +/- 240 preferiblemente en horno de suela.

Chapata con Maíz

Amasar. Reposo en bloque de 45'. estirar y hacer una "manta" tipo chapata. Cortar piezas de entre 100 a 250 grs. Fermentar 30'. Hornear con vapor medio a una temperatura +/- 240 en horno de suela o rotativo.

Hellas Lazarus

Snacks



Tiras de centeno con pipas y maíz

Harina de centeno	3 Kg
HELLAS LAZARUS	7 Kg
Agua	5 l
Aceite vegetal	100 gr
Levadura fresca	50 gr

Proceso

1. Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa consistente y homogénea.
2. Dejar reposar en bloque durante unos 15".
3. Laminar la masa hasta un grosor de unos 2mm.
4. Cortar tiras largas y estrechas de unos 12-15 mm de ancho.
5. Fermentar durante unos 30' aprox. a unos 28°.
6. Sacar de la fermentadora y dejar secar la masa en ambiente.
7. Tostar en horno muy suave el tiempo que sea necesario

Crujiente con pipas y maíz

Harina de trigo	4'5 Kg
HELLAS LAZARUS	5'5 Kg
Agua	4.8 l
Aceite vegetal	500 gr
Levadura fresca	300 gr

Proceso

1. Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa elástica.
2. Dejar reposar en bloque durante unos 10'.
3. Laminar la masa hasta un grosor de unos 3-4 mm.
4. Cortar tiras de unos 2'5 cm. de ancho por 12-15 cm de largo.
5. Fermentar durante unos 90' aprox. a unos 28-30°C.
6. Tostar en horno suave el tiempo que sea necesario.

*Imagen de la receta en portada

Hellas Lazarus

Foccacia



Foccacia

Harina Media	5 Kg
HELLAS LAZARUS	5 Kg
Agua	6-6,4 l
Levadura fresca	200 gr

Proceso

1. Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa elástica.
2. Dejar reposar en bloque durante unos 40-60'.
3. Laminar la masa sin castigar en exceso.
4. Fermentar durante 1h40' aprox. a unos 28°C 70% humedad.
5. Antes de cocer rociar aceite de oliva y marcar con los dedos.
6. Cocción sin vapor en horno de pisos a unos 220°C

Observaciones:

Antes de parar la amasadora sugerimos incorporar una pequeña cantidad de aceite de oliva y parar la amasadora antes de la absorción del mismo, de esta forma se puede prescindir de rociar aceite antes de la cocción

Sugerencias:

La masa puede ser espolvoreada con sémola de trigo y/o maíz. Las piezas pueden ser finalizadas de diferentes maneras y formatos. La combinación de una sal gorda mineral en combinación de algún tipo de especia, hierba aromática y/o semillas puede dar un toque diferente y original.